



## BEDIENUNGSANLEITUNG FUNKTHERMOMETER

Art. Nr.: 16-093

## **Einleitung**

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf des Grillfürst 16-093 Grillthermometers, einem programmierbaren, digitalen Funkthermometer zum Einsatz am Grill. Sie werden von nun an ganz bequem von der Wohnung aus die Temperaturen von Speisen auf dem Grill überwachen können. Die beiden Temperaturfühler lassen sich sowohl als Kerntemperaturfühler im Grillgut als auch als Garraumfühler verwenden.

## **Pflichtangaben:**

Radio Frequenzband: 433.05MHz – 434.79MHz

Maximale Sendeleistung: 10dBm

Empfänger Kategorie 2

## **Lieferumfang**

1 Empfänger-Einheit

1 Sende-Einheit

2 abnehmbare Edelstahl Temperaturfühler mit Befestigungsclip

4 AAA Batterien

## **Eigenschaften des Empfängers**

LCD (Flüssig Kristall Display) – Zeigt alle Symbole, Temperatur und Zeit an.

Batteriefach – Nimmt zwei AAA Batterien auf.

Standfuß / Halterung – Herausklappbarer Standfuß zum Aufstellen oder Aufhängen. Alternativ: magnetische Befestigung.

## Tasten am Empfänger

**HI/HR BBQ** – Zum Erhöhen der maximalen Garraum-Temperatur im THERMOMETER MODUS. Drücken und halten Sie die Taste, bis die Anzeige blinkt. Danach lässt sich die Temperatur mit jedem Tastendruck erhöhen. Wenn Sie die Taste länger als 2 Sekunden gedrückt halten, erhöht sich die Temperatur um 10 Grad pro Sekunde. Im TIMER MODUS drücken Sie die Taste, um die Stunden einzustellen. Halten Sie die Taste länger als 2 Sekunden gedrückt, erhöht sich die Zeit um 10 Stunden pro Sekunde. Der Timer muss zum Verstellen gestoppt sein.

**LO/MIN** – Zum Erhöhen der minimalen Garraum-Temperatur im THERMOMETER MODUS. Drücken und halten Sie die Taste, bis die Anzeige blinkt. Danach lässt sich die Temperatur mit jedem Tastendruck erhöhen. Wenn Sie die Taste länger als 2 Sekunden gedrückt halten, erhöht sich die Temperatur um 10 Grad pro Sekunde. Im TIMER MODUS drücken Sie die Taste, um die Minuten einzustellen. Halten Sie die Taste länger als 2 Sekunden gedrückt, erhöht sich die Zeit um 10 Minuten pro Sekunde. Der Timer muss zum Verstellen gestoppt sein.

**MODE** – Ein kurzer Tastendruck schaltet die integrierte LED Hintergrundbeleuchtung für 5 Sekunden ein. Drücken Sie die Taste für 2 Sekunden, um zwischen dem THERMOMETER MODUS und dem TIMER MODUS zu wechseln.

**HI/CLR FOOD** – Halten Sie die Taste im THERMOMETER MODUS gedrückt, bis die Anzeige blinkt. Nun können Sie die maximale Kerntemperatur durch Tastendruck einstellen. Drücken Sie die Taste für mehr als 2 Sekunden, so erhöhen Sie die Temperatur um 10 Grad pro Sekunde.

Im TIMER MODUS setzen Sie den Timer auf 0:00 zurück. Hierfür muss der Timer gestoppt sein.

▶ **II C/°F SYNC** – Drücken Sie die Taste für 2 Sekunden zum Umschalten der Temperaturanzeige zwischen °C und °F. Im THERMOMETER MODUS schaltet die Taste den Alarm ein und aus, im TIMER MODUS startet und stoppt sie den Timer.

🔌 – Zum Ein- und Ausschalten des Gerätes.

## Eigenschaften des Senders

LCD (Flüssig Kristall Display) – Zeigt automatisch im Wechsel Kerntemperatur und Garraumtemperatur an (Die Sync Taste q schaltet zwischen °C und °F um).  
Standfuß / Halterung – Herausklappbarer Standfuß zum Aufstellen oder Aufhängen. Alternativ: magnetische Befestigung.

**Batteriefach** – Nimmt zwei AAA Batterien auf.

- ① Anschlussbuchse für Fühler Nummer 1 – Hier den ersten Temperaturfühler einstecken.
- ② Anschlussbuchse für Fühler Nummer 2 – Hier den zweiten Temperaturfühler einstecken.

## Tasten am Sender

 - **C/°F SYNC** – Manuelle Übermittlung, bricht den automatischen Registrierungsprozess zwischen Sender und Empfänger ab. Die Taste für 2 Sekunden gedrückt halten, um Sender und Empfänger miteinander zu koppeln. Ein einfacher Tastendruck schaltet die Temperaturanzeige am Sender zwischen °C und °F um.

 - Für 2 Sekunden drücken, um den Sender ein- oder auszuschalten.

## **Einlegen der Batterien**

**Sender** - Lösen Sie die beiden Schrauben unter dem Halteclip mit einem Schraubendreher und öffnen Sie das Batteriefach. Legen Sie 2 Batterien vom Typ AAA in das Batteriefach ein. Achten Sie hierbei auf die richtige Polarität. Nun setzen Sie die Abdeckplatte des Batteriefachs wieder ein und ziehen die Schrauben fest.

**Empfänger** - Lösen Sie die beiden Schrauben unter dem Halteclip mit einem Schraubendreher und öffnen Sie das Batteriefach. Legen Sie 2 Batterien vom Typ AAA in das Batteriefach ein. Achten Sie hierbei auf die richtige Polarität. Nun setzen Sie die Abdeckplatte des Batteriefachs wieder ein und ziehen die Schrauben fest.

## **Koppeln von Sender und Empfänger**

Bei jedem Einschalten des Grillthermometers muss der Empfänger das Signal des Senders erfassen und so eine Verbindung zwischen den beiden Geräten hergestellt werden. **Folgende Schritte sind für eine erfolgreiche Koppelung notwendig:**

Stecken Sie die Anschlussstecker der Temperaturfühler in die entsprechenden Buchsen im Sender.

Schalten Sie Sender und Empfänger ein, indem Sie jeweils die  Taste an den Geräten für 2 Sekunden gedrückt halten. Die besten Ergebnisse erhalten Sie, wenn Sie Sender und Empfänger gleichzeitig einschalten. Auf jeden Fall muss die Verbindung innerhalb von 120 Sekunden nach dem Einschalten des Empfängers

erfolgreich hergestellt werden, damit das Funksignal erkannt werden kann. Wird die Kopplung von Sender und Empfänger nicht innerhalb von 5 bis 10 Sekunden mit einem Piepton bestätigt und im Display erscheinen die Zeichen ---, so drücken Sie die  Taste des Senders für 2 Sekunden, um ihn auszuschalten und anschließend nochmals 2 Sekunden zum erneuten Einschalten. Ein Drücken der  Sync Taste für 2 Sekunden am Sender erzielt denselben Effekt.

Die Kopplung ist erfolgreich, wenn der Piepton ertönt und die Temperaturen im Display des Empfängers angezeigt werden.

### **Alarm bei Verbindungsverlust**

Wenn sich der Empfänger außerhalb der Reichweite des Senders befindet, das Funksignal durch eine externe Störquelle unterbrochen wird oder der Sender z.B. durch Ausschalten oder leere Batterien kein Signal mehr übermittelt, kann der Empfänger keine Werte mehr empfangen. Passiert dies für mehr als 4 Minuten, so wird dies mit einem Piepton signalisiert, der alle 4 Sekunden ertönt. Die Signalisierung lässt sich durch das Drücken einer beliebigen Taste am Empfänger deaktivieren. Um die Verbindung zwischen beiden Geräten wieder herzustellen, vergewissern Sie sich, dass der Sender noch betriebsbereit ist und verkürzen Sie die Distanz zwischen Sender und Empfänger. Schalten Sie anschlie-

ßend den Empfänger aus und wieder an, um ihn in den Anlernmodus zu versetzen. Drücken Sie nun innerhalb von 120 Sekunden für 2 Sekunden die  Sync Taste am Sender, um die Verbindung wieder herzustellen. Die Werte werden nun wieder im Empfänger angezeigt.

**Anmerkung:** Gemäß der FCC Regulierung 15.231(e) kann die Sync Taste des Senders nur alle 12 Sekunden aktiviert werden. Sollte der Kopplungsprozess nicht erfolgreich sein, warten Sie mindestens 12 Sekunden, bevor Sie die Sync Taste erneut betätigen. Sie können den Kopplungsprozess auch durch Aus- und Einschalten des Senders anstoßen.

## **THERMOMETER MODUS**

Im THERMOMETER MODUS zeigt das Display des Empfängers im oberen, linken Bereich ①FOOD und im unteren linken Bereich ②BBQ an. Folgende Einstellungen sind in diesem Modus möglich:

### **Einstellen der maximalen (HI) Kerntemperatur**

1) Zum Anzeigen der maximalen Kerntemperatur die Taste HI/CLR drücken. Die Temperatur wird nun für 5 Sekunden angezeigt. Der anzeigbare Temperaturbereich für die Kerntemperatur liegt zwischen 0 °C (32 °F) und 300 °C (572 °F). Der anfängliche Standardwert beträgt 80 °C (176 °F).

2) Sobald die Temperatur angezeigt wird, halten Sie die HI/CLR Taste so lange gedrückt, bis der Temperaturwert anfängt zu blinken.

3) Drücken Sie nun die HI/CLR Taste zum Erhöhen der gewünschten maximalen Kerntemperatur. Mit jedem Tastendruck steigt die Temperatur um ein Grad. Zum schnellen Ändern des Wertes halten Sie die HI/CLR Taste gedrückt.

4) Zum Speichern des Wertes drücken Sie die MODE Taste.

Mit der HI/CLR Taste können Sie jederzeit die von Ihnen eingestellte Temperatur aufrufen.

**Anmerkung:**

Um gesundheitsschädliche Bakterien wie Salmonellen oder E.Coli in den Speisen abzutöten, wird empfohlen, die folgenden Kerntemperaturen mindestens einzuhalten:

Rind-, Kalb-, Lamm-Steaks und -Braten, Fisch:

**63 °C (145 °F)**

Eiergerichte, Schweinefleisch, Rind- Kalb- und Lamm-Hackfleisch:

**71 °C (160 °F)**

Truthahn, Huhn, Ente und weiteres Geflügel: Stücke und gehackt:

**74 °C (165 °F)**

### **Einstellen der maximalen (HI) Garraumtemperatur**

1) Zum Anzeigen der maximalen Garraumtemperatur die Taste HI/HR drücken. Die Temperatur wird nun für 5 Sekunden angezeigt. Der anzeigbare Temperaturbereich für die Garraumtemperatur liegt zwischen 11 °C (51 °F) und 300 °C (572 °F). Der anfängliche Standardwert beträgt 80 °C (176 °F).

#### **Anmerkung:**

Es lässt sich kein maximaler Garraumtemperaturwert unterhalb des minimalen Garraumtemperaturwertes einstellen.

2) Sobald die Temperatur angezeigt wird, halten Sie die HI/HR Taste so lange gedrückt, bis der Temperaturwert anfängt zu blinken.

3) Drücken Sie nun die HI/HR Taste zum Erhöhen der gewünschten maximalen Kerntemperatur. Mit jedem Tastendruck steigt die Temperatur um ein Grad. Zum schnellen Ändern des Wertes halten Sie die HI/HR Taste gedrückt.

4) Zum Speichern des Wertes drücken Sie die MODE Taste.

Mit der HI/HR Taste können Sie jederzeit die von Ihnen eingestellte Temperatur aufrufen und überprüfen.

### **Einstellen der minimalen (LO) Garraumtemperatur**

1) Zum Anzeigen der minimalen Garraumtemperatur die Taste LO/MIN drücken. Die Temperatur wird nun für 5 Sekunden angezeigt. Der anzeigbare Temperaturbereich für die Garraumtemperatur liegt zwischen 0 °C (32 °F) und 79 °C (175 °F). Der anfängliche Standardwert beträgt 10 °C (50 °F).

#### **Anmerkung:**

Es lässt sich kein minimaler Garraumtemperaturwert oberhalb des maximalen Garraumtemperaturwertes einstellen.

2) Sobald die Temperatur angezeigt wird, halten Sie die LO/MIN Taste so lange gedrückt, bis der Temperaturwert anfängt zu blinken.

3) Drücken Sie nun die LO/MIN Taste zum Erhöhen der gewünschten maximalen Kerntemperatur. Mit jedem Tastendruck steigt die Temperatur um ein Grad. Zum schnellen Ändern des Wertes halten Sie die LO/MIN Taste gedrückt.

4) Zum Speichern des Wertes drücken Sie die MODE Taste.

Mit der LO/MIN Taste können Sie jederzeit die von Ihnen eingestellte Temperatur aufrufen und überprüfen.

## Den Temperaturalarm aktivieren

Um den Temperaturalarm für Kerntemperatur und Garraumtemperatur am Empfänger zu aktivieren, drücken Sie die ► || Taste. Im Display erscheinen nun unterhalb von ①FOOD und ②BBQ die Alarm-Symbole. Unter folgenden Bedingungen wird der Alarm ausgelöst und durch einen Piepton am Empfänger zusammen mit dem Blinken von Alarmsymbol und Fühler-Temperatur signalisiert:

1 ) Die momentane Kerntemperatur übersteigt den eingestellten maximalen Kerntemperaturwert (2 Pieptöne pro Sekunde).

2) Die momentane Garraumtemperatur übersteigt den eingestellten maximalen Garraumtemperaturwert (1 Piepton pro Sekunde).

3) Die momentane Garraumtemperatur unterschreitet den eingestellten minimalen Garraumtemperaturwert (1 Piepton pro Sekunde). Beachten Sie, dass die Überwachung der Temperatur für den unteren Temperaturalarm erst durch das einmalige Überschreiten des eingestellten Temperaturwertes aktiviert wird.

Ein Beispiel: Sie stellen den Alarm für die minimale Garraumtemperatur auf 100 °C ein und aktivieren den Temperaturalarm. Es ertönt nun kein Alarm auf dem Gerät, da davon ansgegangen wird, dass der Grill noch

nicht die gewünschte Betriebstemperatur erreicht hat. Überschreitet nun die gemessene Garraumtemperatur 100 °C und fällt danach wieder unter 100 °C, ertönt der Temperaturalarm.

**Anmerkung: Das Gerät speichert die eingestellten Kern- und Garraumtemperaturwerte. Diese bleiben auch nach dem Aus- und wieder Einschalten des Gerätes erhalten.**

## TIMER MODUS

Herunterzählen

- 1) Um vom THERMOMETER MODUS in den TIMER MODUS zu wechseln, halten Sie die MODE Taste so lange gedrückt, bis im Display 0:00 und im unteren Bereich das TIMER Symbol angezeigt wird.
- 2) Drücken Sie die HI/HR Taste, um die Stunden und die LO/MIN Taste, um die Minuten einzustellen
- 3) Zum Starten des Timers drücken Sie die ► || Taste. Das blinkende ⬇ Symbol signalisiert den laufenden Timer.
- 4) Mit einem erneuten Drücken der ► || Taste unterbrechen Sie den Timer, das ⬇ Symbol leuchtet nun

dauerhaft.

5) Durch einen Druck der HI/CLR Taste stellen Sie den Timer wieder zurück auf 0:00.

**Anmerkung:** Die kleinste Einstellmöglichkeit für den Timer beträgt 1 Minute. Maximal lässt sich der Timer auf 24 Stunden einstellen. Unterhalb von 10 Stunden zeigt das Display die Restzeit in Stunden und Minuten an. Oberhalb von 10 Stunden werden nur die Stunden angezeigt. Erreicht der Timer beim Herunterzählen 0:00 wird dies durch einen 30 sekündigen Piepton signalisiert und das Display zählt anschließend aufwärts. Hierbei blinken im Display die Zeit und das  Symbol. Mit der  Taste stoppen Sie den Alarm.

## Hochzählen

1) Um vom THERMOMETER MODUS in den TIMER MODUS zu wechseln, halten Sie die MODE Taste so lange gedrückt, bis im Display 0:00 und im unteren Bereich das TIMER Symbol angezeigt wird.

2) Zum Starten des Timers drücken Sie die   Taste. Das blinkende  Symbol signalisiert den laufenden Timer.

3) Mit einem erneuten Drücken der   Taste unterbrechen Sie den Timer, das  Symbol leuchtet nun dauerhaft.

4) Durch einen Druck der HI/CLR Taste stellen Sie den Timer wieder zurück auf 0:00.

**Anmerkung:** Wenn der Timer beim Hochzählen 9:59 erreicht, wird weiterhin 9:59 angezeigt. Ein 30 sekündiger Piepton signalisiert zusammen mit dem blinkenden  Symbol das Erreichen der oberen Zeitgrenze.

**Anmerkung: Das Gerät speichert die eingestellten Zeiten des Timers. Diese bleiben auch nach dem Aus- und wieder Einschalten des Gerätes erhalten.**

### **Anzeigbare Temperaturskalen**

Halten Sie die   °C/°F Taste für 2 Sekunden gedrückt, um die Temperaturanzeige zwischen °C und °F umzuschalten.

### **Gleichzeitige Nutzung von TIMER MODUS und THERMOMETER MODUS**

TIMER MODUS und THERMOMETER Modus können gleichzeitig genutzt werden, um sowohl die Grillgut und Garkammer Temperaturen zu überwachen als auch bei einer weiteren Aufgabe den Timer zu nutzen,

1) Im THERMOMETER MODUS wird das Erreichen der Temperatur durch einen Piepton signalisiert. Hierbei wird zwischen einem Piepton pro Sekunde für das Erreichen der Kerntemperatur und zwei Pieptöne pro Sekunde für das Über- oder Unterschreiten der Garraumtemperatur unterschieden. Die Alarm Symbole im Display blinken hierbei zusammen mit der entsprechenden, erreichten Temperatur.

2) Im TIMER MODUS signalisieren drei Pieptöne pro Sekunde, das Erreichen des gewünschten Timerwertes. Zusätzlich blinken im Display das  Symbol beim Hochzählen oder das  Symbol beim Herunterzählen.

### **Typisches Vorgehen bei der Nutzung am Grill**

Folgendes Beispiel zeigt Ihnen die typische Nutzung des Grillfürst 16-093 beim Niedertemperatur-Grillen eines großen Stück Fleisches. Es soll eine Ziel-Kerntemperatur von 71 °C erreichen. Im Grill soll die Temperatur zwischen 107 °C und 121 °C liegen und Sie möchten nach 2 Stunden daran erinnert werden, nach dem Fleisch zu schauen.

### **Den Grill vorbereiten**

- 1) Nehmen Sie das Grillthermometer wie im Abschnitt „Koppeln von Sender und Empfänger“ in Betrieb.
- 2) Platzieren Sie das Fleisch auf dem Grillrost
- 3) Stecken Sie den Temperaturfühler zum Messen der Kerntemperatur in die Mitte des dicksten Fleischstücks. Vermeiden Sie hierbei den direkten Kontakt mit Knochen oder großen Fettbereichen im Fleisch. Diese können das Messergebnis verfälschen.
- 4) Montieren Sie den Garraumfühler mit dem beiliegenden Clip auf dem Grillrost. Vermeiden Sie hierbei die Positionierung des Fühlers über Bereichen mit direkter Hitze.

5) Verlegen Sie das Kabel des Fühlers so, dass es nicht mit Flammen, Glut oder Bereichen direkter Hitze in Berührung kommt. Achten Sie ebenfalls darauf, dass das Kabel nicht in Gehäuseteilen oder zwischen Deckel und Grillkammer eingeklemmt wird. Diese Faktoren könnten für Fehlfunktionen sorgen oder den kompletten Ausfall der Fühler verursachen.

6) Platzieren Sie den Sender des Thermometers möglichst weit entfernt von den Hitzequellen des Grills und stellen sie ihn auch nicht auf den geschlossenen Deckel des Grills oder in den Garraum selbst. Der Sender ist nicht gegen Regen geschützt.

### **Im THERMOMETER MODUS**

1) Drücken Sie HI/CLR, um die eingestellte Kerntemperatur anzuzeigen.

2) Halten Sie die HI/CLR Taste gedrückt, bis der angezeigte Temperaturwert anfängt zu blinken.

3) Stellen Sie durch wiederholtes Drücken der HI/CLR Taste 71 °C Kerntemperatur ein (Durch Gedrückt Halten der HI/CLR Taste erhöht sich der Wert um 10 °C pro Sekunde).

4) Drücken Sie nun die MODE Taste, um den gewünschten Wert zu speichern.

5) Drücken Sie HI/HR, um die eingestellte obere Garraumtemperatur anzuzeigen.

6) Halten Sie die HI/HR Taste gedrückt, bis der ange-

zeigte Temperaturwert anfängt zu blinken.

7) Stellen Sie durch wiederholtes Drücken der HI/HR Taste 121 °C ein (Durch Gedrückt Halten der HI/HR Taste erhöht sich der Wert um 10 °C pro Sekunde).

8) Drücken Sie nun die MODE Taste, um den gewünschten Wert zu speichern.

9) Drücken Sie LO/MIN, um die eingestellte untere Garraumtemperatur anzuzeigen.

10) Halten Sie die LO/MIN Taste gedrückt, bis der angezeigte Temperaturwert anfängt zu blinken.

11) Stellen Sie durch wiederholtes Drücken der HI/HR Taste 107 °C ein (Durch Gedrückt Halten der LO/MIN Taste erhöht sich der Wert um 10 °C pro Sekunde).

12) Drücken Sie nun die MODE Taste, um den gewünsch-

ten Wert zu speichern.

13) Mit der Taste ► || wird der Alarm für die Garraum- und Kerntemperaturen aktiviert.

### **Im TIMER MODUS**

1) Drücken Sie zweimal die HI/HR Taste, um einen 2 Stunden Timer einzustellen. Im Display wird nun 2:00 angezeigt.

2) Zum Starten des Timers drücken Sie die ► || Taste.

3) Wechseln Sie zum THERMOMETER MODUS zurück, indem Sie die MODE Taste gedrückt halten.

4) Hängen Sie den Empfänger mit dem Clip an Ihren Gürtel, die Tasche oder stellen Sie ihn auf einen Tisch in Ihrer Nähe auf. Sie können sich im freien Feld bis zu 90

Meter vom Sender entfernen. In geschlossenen Räumen kann sich die Reichweite je nach Wand- und Deckenmaterial verringern. Negativ wirken sich dicke Wände aus Beton oder Metall aus, da diese das Signal reflektieren oder blockieren können.

5) Der Empfänger wird durch einen Piepton signalisieren, wenn die Kerntemperatur über 71 °C steigt oder die Garraumtemperatur unterhalb von 107 °C fällt oder 121 °C übersteigt.

6) Ebenfalls ertönt nach 2 Stunden ein Alarm, um Sie daran zu erinnern, nach dem Grillgut zu schauen.

### **Hilfreiche Tipps**

Zeigen Empfänger und / oder Sender anstelle der gemessenen Temperatur im Display LLL oder HHH an, so warten Sie, dass die Fühler Raumtemperatur erreichen. Sollten dann immer noch LLL, HHH oder unplausible Werte angezeigt werden, ziehen Sie die Stecker der Temperaturfühler aus dem Sender heraus und stecken sie anschließend mit einer Drehbewegung wieder in den Sender ein. Achten Sie darauf, dass der Stecker fest in der Buchse sitzt, um einen sicheren Kontakt zu gewährleisten. Behebt dies das Problem nicht, so ist wahrscheinlich im Fühler oder der Zuleitung durch Feuchtigkeit oder mechanische Einwirkungen ein Kurzschluss oder eine andere Beschädigung entstanden, die

für einen Ausfall sorgen.

**Tauchen Sie den Fühler bei der Reinigung nicht ins Wasser.**

**Vermeiden Sie bei Fühler und Zuleitung den direkten Kontakt mit Flammen.**

Ist die angezeigte Kerntemperatur offensichtlich zu hoch oder steigt der Temperaturwert außergewöhnlich schnell an, so sitzt der Fühler eventuell nicht richtig im Grillgut. Überprüfen Sie, ob die Spitze nicht versehentlich durch das Fleisch durchgestochen wurde und an der anderen Seite wieder herausragt. Platzieren Sie den

Fühler gegebenenfalls neu im Fleisch. Achten Sie hierbei, dass die Spitze des Fühlers im Zentrum der dicksten Stelle des Fleisches sitzen muss. Vermeiden Sie hierbei, dass der Fühler mit Knochen oder sehr fettigen Stellen im Fleisch in Kontakt kommt.

### **Vorsichtsmaßnahmen**

- 1) Tragen Sie zum Anfassen der Fühler oder Zuleitungen immer hitzefeste Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden. Fassen Sie die metallischen Oberflächen nie mit der bloßen Hand an, denn sie können sehr heiß sein. Verbrennungsgefahr!
- 2) Halten Sie die Fühler und die Zuleitungen von Kindern fern.

3) Säubern Sie die Fühler nach jedem Einsatz und trocknen Sie diese danach gründlich ab.

4) Nutzen Sie Sender und Empfänger nicht im Regen. Diese sind nicht vor eindringenden Flüssigkeiten gesichert. Tauchen Sie die Geräte deswegen auch nicht in Wasser ein.

5) Setzen Sie die Stecker der Fühler oder die entsprechenden Buchsen des Senders nicht Wasser oder anderen Flüssigkeiten aus. Dies kann zu schlechten Verbindungen und damit fehlerhaften Temperaturwerten führen.

6) Setzen Sie Sender und Empfänger keiner direkten Hitze oder heißen Oberflächen aus.

Nutzen Sie die Temperaturfühler nicht in der Mikrowelle

7) Der messbare Temperaturbereich des Thermometers liegt zwischen 0 °C (32 °F) und 300 °C (572 °F). Unterhalb dieser Temperaturen erscheint im Display ein LLL, oberhalb ein HHH. Setzen Sie den Temperaturfühler nicht Temperaturen über 300 °C aus, da hierdurch die Zuleitung beschädigt oder zerstört wird.

9) Das Thermometer ist nicht zur Benutzung für Personen unter 12 Jahren geeignet.

## Reinigung

- 1) Tragen Sie zum Anfassen der Fühler oder Zuleitungen immer hitzefeste Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden. Fassen Sie die metallischen Oberflächen nie mit der bloßen Hand an, denn sie können sehr heiß sein. Verbrennungsgefahr!
- 2) Halten Sie die Fühler und die Zuleitungen von Kindern fern.
- 3) Waschen Sie die Fühlerspitzen mit heißem Seifenwasser ab und trocknen Sie anschließend alles gründlich ab. Tauchen Sie Fühler und Kabel beim Reinigen nicht ins Wasser ein.
- 4) Wischen Sie Sender und Empfänger mit einem feuchten Tuch ab. Tauchen Sie keines der beiden Geräte in

Wasser ein.

## Benutzerinformationen

**Warnung:** Nicht genehmigte Änderungen oder Modifikationen am Thermometer oder einzelnen Komponenten des Thermometers können zum Erlöschen der Betriebsgenehmigung und dem Verfallen der Gewährleistungsansprüche führen.

**Anmerkung:** Das Thermometer wurde nach den einschlägigen Regulierungen und Beschränkungen für funkbetriebene Geräte konzipiert und getestet. Diese Regulierungen sind so beschaffen, dass ein ausreichender Schutz vor Beeinträchtigungen durch das Thermometer im häuslichen Bereich gewährleistet ist. Dieses

Gerät erzeugt, benutzt und sendet elektromagnetische Strahlung (Funkwellen) aus. Bei nicht sachgemäßer Verwendung gemäß der Anleitung kann eine Störung anderer Funkkommunikationen nicht ausgeschlossen werden.

Dennoch kann nicht ausgeschlossen werden, dass es in speziellen Umgebungen nicht doch zu einer Beeinträchtigung von Funkverbindungen kommen kann. Sollten bei Fernseh- oder Radioprogrammen Empfangsstörungen auftreten, stellen Sie bitte durch Aus- und Einschalten des Thermometers sicher, dass diese wirklich durch das Gerät entstehen. Mit den folgenden Maßnahmen können Sie versuchen, die Störung zu mindern oder zu beheben:

- Stellen Sie die Empfangsantenne des gestörten Gerätes neu ein oder platzieren Sie diese an einem anderen Ort.
- Vergrößern Sie den Abstand zwischen Thermometer und gestörtem Gerät
- Kontaktieren Sie den Händler oder einen erfahrenen Radio- / Fernsehtechniker für weitere Hilfe

Dieses Gerät erfüllt Teil 15 der FCC Regulierungen. Der Betrieb des Thermometers unterliegt den folgenden Bedingungen: (1) Das Gerät darf keine Störungen verursachen. (2) Das Gerät muss jegliche Störungen tolerieren, die es empfängt.

## **EU-Konformitätserklärung**

Produktbezeichnung: Funkthermometer

Typenbezeichnung: 16-093

Der oben beschriebene Gegenstand der Erklärung erfüllt die einschlägigen Harmonisierungsvorschriften der Union: Richtlinie 2014/53/EU Funkanlagen ( RED )

Der Hersteller erklärt in alleiniger Verantwortung, dass der oben beschriebene Gegenstand der Erklärung mit folgenden harmonisierten Normen oder norminativen Dokumenten übereinstimmt:

Artikel 3.1 (a): EN 60601-1:2010/A1:2019

Artikel 3.1 (b): Draft ETSI EN 301 489-1 V2.2.1 (2019-03) ETSI EN 301 489-3 V2.1.1 (2019-03)

Artikel 3.2: ETSI EN 300 220-2 V3.1.1 (2017-02)

Artikel 3.1 (a): EN 50663:2017

Hersteller:

Kamin und Grill Shop GmbH, Friedewalder Str. 24, 36251  
Bad Hersfeld, shop@grillfuerst.de, 06621 4320900

Unterzeichnet für und im Namen von:

Ort, Datum            Bad Hersfeld, 08.11.2019

Manuel Gandt, Prokurist

Diese Erklärung bescheinigt die Übereinstimmung mit den genannten Richtlinien, beinhaltet jedoch keine Zusicherung von Eigenschaften. Sicherheitshinweise mitgelieferter Produktdokumentationen sind zu beachten.